

DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

MADURADO 2024

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

CRIANZA: 6 meses roble americano

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura

Nuestro Tinto Madurado es un vino muy especial que guarda todo el carácter, sabor y frescura de las uvas Tempranillo y Garnacha típicas de nuestra zona en Rioja Alta. Pero que además, transmite unos ligeros tonos de vainilla y caramelo en un segundo plano. Todo este conjunto lo hace un vino irresistible, muy amable y fácil de beber.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Garnachas y Tempranillos del Alto Najerilla, situados en viñedos con una altitud media de 600 mts. Uvas procedentes de cepas viejas (entre 35 y 50 años) de Badarán y Cárdenas.

La variedad Tempranillo proporciona vinos con estructura, finos y elegantes. La Garnacha lo envuelve ligeramente aportando expresión frutal.

El clima de influencia atlántica, con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños largos y suaves, provoca una maduración lenta perfecta para lograr las cualidades que buscamos en la uva y que confieren a este vino equilibrio y elegancia.

Los suelos, en su mayoría arcillo calcáreos y arcillo ferrosos, tienen una composición equilibrada, ligeramente alcalina, rica en materia orgánica, y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

DETALLES TÉCNICOS

La uva se recolectó de forma manual a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración. Se despalilló al 100% y fermentó a temperatura controlada entre 25°C y 28°C durante 10 días, para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

NOTAS DE CATA

Color: Violeta intenso, muy bonito que expresa juventud.

Aroma: Intenso aroma de frutos del bosque, destacando la fresa y frambuesa, es muy atractivo en nariz e invita a la cata.

En boca la garnacha y el tempranillo toman protagonismo proporcionando una explosión de sabores afrutados, jugoso, sabroso y muy fresco. En su recorrido tiene cuerpo y volumen, y un final largo y persistente.

Recomendamos su servicio a 12-14°C. Graduación: 14° Vol
Contiene sulfitos



www.davidmoreno.es